

---

## À PARTAGER














Planches apéritives voir carte des boissons

## PIZZAS

### BASE TOMATE PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF PIZZAÏOLO

<b>ITALIENNE</b>	fromages rapés*, tomates fraîches, jambon cru, mozzarella, straciatella, parmesan, pesto maison, basilic frais, olives noires    .....	17 €
<b>5 FROMAGES</b>	mozzarella, fromage de chèvre, camembert, fourme, straciatella, persil frais, olives noires   .....	17 €
<b>ROYALE</b>	fromages rapés*, jambon blanc, champignons de Paris torréfiés, persil frais, olives noires     .....	15 €
<b>MARGHERITA</b>	marguerite de mozzarella, basilic, olives noires   .....	13 €
<b>ORIENTALE</b>	fromages rapés*, merguez fraîches, poivrons, houmous, olives noires    .....	16 €
<b>IBERIQUE</b>	fromages rapés*, chorizo ibérique, oeuf, persil frais, olives noires     .....	16 €
<b>PEPPERONI</b>	fromages rapés*, tranches de pepperoni, ricotta, parmesan, feuilles de basilic fraîches, olives noires    .....	15 €
<b>ANCHOIS</b>	fromages rapés*, anchois, tomates cerises, herbes fraîches, olives noires     .....	14 €
<b>CALZONE</b>	fromages rapés*, jambon blanc, oeuf, persil frais    .....	14 €

### BASE CRÈME PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF PIZZAÏOLO

<b>LIGÉRIENNE</b>	fromages rapés*, saucisson cuit Duculty, râpée stéphanoise, fourme de Montbrison, sarasson, ciboulette    .....	17 €
<b>TARTIFLETTE</b>	fromages rapés*, reblochon, lardons fumés, pommes de terre, oignons crus, persil frais, olives noires    .....	16 €
<b>CHÈVRE MIEL</b>	fromages rapés*, fromage de chèvre, miel, amandes concassées torréfiées, persil frais, olives noires   .....	16 €
<b>BLANCHE</b>	fromages rapés*, jambon blanc, straciatella   .....	15 €
<b>NORVEGIENNE</b>	fromages rapés*, saumon frais, citron, aneth fraîche    ...	17 €














Supplément œuf : 1 € | Supplément jambon blanc : 2 € | Supplément jambon cru : 3 €

\*fromages rapés : mozzarella et emmental râpé










Les prix affichés s'entendent taxes et services compris

---


## ENTRÉES

Saumon Gravlax et sa salade d'agrumes  	13 €
Œuf parfait, crème de champignons, brisures de châtaignes, lard croustillant, croûtons (version végétarienne sans lard sur demande)     	13 €
Tataki de bœuf à l'asiatique   	13 €
Terrine de porc et pickles croquants   	13 €

## SALADES

	PETITE	GRANDE
Camembert rôti et salade croquante	7 €	12 €
<b>César</b> : poulet, croûtons, tomates cerise, parmesan, anchois, câpres    	12 €	17 €
<b>La gourmande</b> : Salade aux foies de volaille et gésiers     	12 €	17 €
Supplément frites: 3.50 €		

## PLATS

Poisson du moment, sauce citron, riz blanc  	22 €
Tartare de saumon, menthe, concombre, aneth, frites, salade   	21 €
Conchiglioni aux légumes du soleil   	18 €
Ris de Veau aux morilles, riz blanc 	28 €
Andouillette 5A tirée à la ficelle, moutarde et oignons, frites, salade verte    	22 €
Pièce du boucher, frites, salade, sauce* au choix 	22 €
Magret de canard, gratin de pommes-de-terre 	22 €
Saucisson Duculty, sarasson, râpées « gaga »  	21 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites, salade  	21 €
<b>Burger du Stéphanois</b> :	
Steak de 180gr, fourme, lard grillé, sarasson     	18 €
Double steak : 4 €	
<b>Burger classic</b> :	
Steak de 180gr, cheddar, salade, tomate, ketchup, moutarde     	17 €
Double steak : 4 €	
<b>Burger végétarien</b> :	
Steak végétal, coleslaw, salade, tomate    	16 €

---

\*Sauces: Poivre    | Moutarde    | Roquefort    | Béarnaise  

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris

---

## FROMAGES

Sélection de fromages affinés du moment (🍷) .....	7 €
Saint-Marcellin de la Mère Richard (🍷) .....	7 €
Fromage blanc crème ou coulis (🍷) .....	5 €

## DESSERTS 🍴

Fondant au chocolat Weiss et son sorbet (🍷🍷🍷) .....	8 €
Profiteroles au chocolat (🍷🍷🍷🍷) .....	9 €
Salade de fruits frais maison .....	7 €
Pavlova aux fruits rouges (🍷🍷🍷🍷) .....	9 €
Entremet exotique mangue / passion (🍷🍷🍷🍷) .....	8 €
Café gourmand (🍷🍷🍷🍷) .....	9 €
Dessert du moment (nous demander pour les allergènes) .....	

## GLACES & SORBETS

**Glaces:** café expresso | chocolat cote d'ivoire | vanille bourbon madagascar | pistache de sicile | rhum raisin | noisette romaine | caramel beurre salé

**Sorbets:** ananas cote d ivoire | clémentine corse | fraise | noix de coco | pêche blanche

Glaces (🍷🍷🍷) et sorbets 2 boules (🍷) .....	4.50 €
Glaces (🍷🍷🍷) et sorbets 3 boules (🍷) .....	6.50 €
Supplément chantilly: 1 €	



## MENU ENFANT 9 € (-12 ANS)

- Boisson au verre au choix

- Plat au choix: 🍴

🌐 Saucisson Maison Duculty (garniture au choix: frites, salade ou légumes) (🍷)

🌐 Steak haché (garniture au choix: frites, salade ou légumes) (🍷)





🌐 Mini Pizza Margherita ou Jambon Fromage (🍷🍷)

- Coupe de glace une boule (🍷🍷)







UNIQUEMENT EN SOIRÉE ET LE WEEK-END

## MENU STÉPHANOIS - 28 €





### ENTRÉES

Paté chaud : gâteau de foie de volaille, sauce tomate, champignons, olives, quenelles    
ou  
Salade Forézienne : salade, tomates, toast à la fourme, saucisson chaud  

### PLATS

Rapée burger : râpée, salade, tomate, steak de 180gr, sauce fourme       
ou  
Barboton à l'Agneau : agneau confit, pomme de terre, carottes, ail 

### DESSERTS











Pomme chaude du Pilât : pomme du Pilât, miel, noix, caramel, sorbet verveine   
ou  
Brioche perdue : brioche, crumble cacao, glace vanille, raisin sec, chantilly   

## MENU BGG - 38 €


### ENTRÉES

Au choix dans la carte des entrées

### PLATS

Tartare de saumon, menthe, concombre, aneth, frites, salade     
ou  
Conchiglioni aux légumes du soleil     
ou  
Saucisson Duculty, sarasson, râpées « gaga »    
ou  
Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites, salade  

### FROMAGE OU DESSERT

Au choix dans la carte des desserts  
ou  
Fromage blanc ou sec 

### FROMAGE + DESSERT +4 €

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris

# 5% DE REMISE PERMANENTE À L'ANNÉE

Ce passeport, strictement nominatif, vous permet de bénéficier de 5% de remise sur toute la carte de la Brasserie Geoffroy Guichard, pour une durée d'un an, à compter de la date d'achat du passeport. La remise est applicable uniquement sur la restauration et les boissons, alcoolisées ou non, mais pas lors des événements, des privatisations, séminaires, ou toutes autres activités organisées par la Brasserie. Disponible à l'achat à la caisse. Prix de vente 20 €.



La remise est applicable sur toute la carte de la Brasserie Geoffroy Guichard, pour une durée d'un an, à compter de la date d'achat du passeport. La remise est applicable uniquement sur la restauration et les boissons, alcoolisées ou non, mais pas lors des événements, des privatisations, séminaires, ou toutes autres activités organisées par la Brasserie. Disponible à l'achat à la caisse. Prix de vente 20 €.

#### Conditions d'utilisation

- Ce passeport, strictement nominatif, vous permet de bénéficier de 5% de remise sur toute la carte de la Brasserie Geoffroy Guichard, pour une durée d'un an, à compter de la date d'achat du passeport.


#### Avant tout départ à destination de la Brasserie Geoffroy Guichard le titulaire de ce passeport doit s'assurer :

- De s'enquérir auprès des autorités compétentes de son droit de se régaler et se divertir.
- Qu'il dispose des moyens de paiement suffisants pour ses frais de consommation.
- Qu'il ne pichorgne pas sur la fricaude, les godiveaux et les râpées.
- De ne pas marronner, baronner, il est interdit d'avoir le bâbaud!
- Éviter d'abistrogner ou d'égrointer le mobilier.
- Ne pas apéger un matrus, même si il fait son farmetan.

Signature du titulaire

**RÉPUBLIQUE FORÉZIENNE** 

**PASSEPORT**



Nom *Guichard*

Prénoms *Geoffroy*

Adresse *Le Bout du Monde*  
*42110 Feurs*

Date de délivrance *22 septembre 2022*

Date d'expiration *A vie*

BGG N° 00001

<14 rue Paul et Pierre Guichard <42000 <SAINT-ÉTIENNE  
<<<<<contact@bgg.rest <<<<<www.bgg.rest <<<<<





---

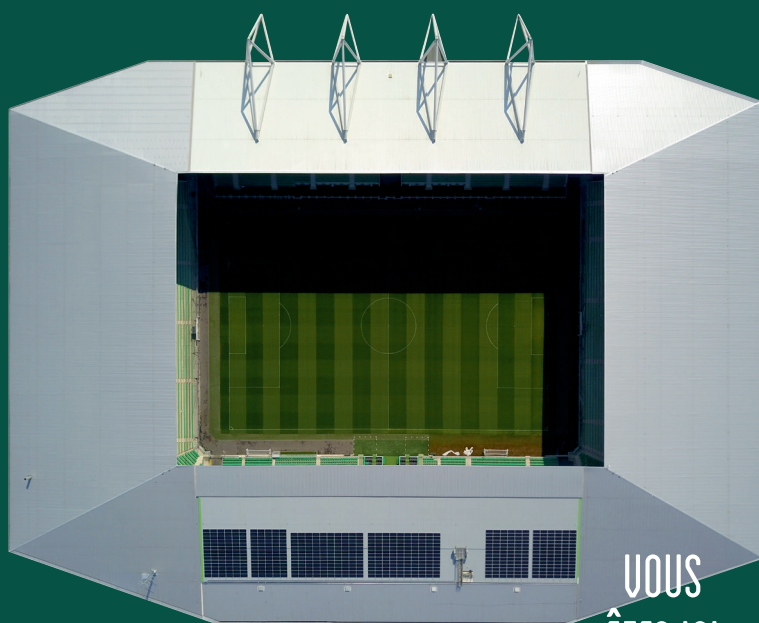
Installée dans l'enceinte même du stade, la Brasserie Geoffroy Guichard s'y projette tout entière avec sa vue panoramique ouvrant sur une pelouse et des gradins devenus mythiques. Renouant avec l'esprit des grands établissements d'autrefois, elle vient en moderniser le concept en associant l'esprit high-tech à des créations contemporaines évocatrices de quelques-unes des figures ayant marqué l'histoire du club.

Les vastes espaces qu'elle propose, intérieurs et extérieurs, sauront satisfaire l'envie de convivialité autant que le besoin d'intimité de ses clients. Dans ce lieu emblématique de notre ville, nous aurons plaisir à proposer à tous une cuisine attachée aux valeurs stéphanoises du travail consciencieux et bien fait, une cuisine mettant aussi en avant les produits issus de la campagne proche.

Mais l'esprit stéphanois c'est aussi, l'histoire l'a montré, la créativité et le sens de l'innovation. C'est pourquoi nous avons voulu que la cuisine, élaborée sur place sous la direction du chef Simon Paillex, vienne en tous points répondre à ces exigences. Il a, dans cette intention, avec l'appui de Michel Nave, meilleur ouvrier de France, ancien chef exécutif chez Pierre Gagnaire, entrepris de composer pour vous une carte dont la variété rendra justice à ses multiples talents et saura satisfaire les exigences et la curiosité de tous.

Bienvenue donc, en souhaitant honorer ce sens de l'accueil que, de longue date, on s'accorde à reconnaître aux Stéphanois !

---



VOUS  
ÊTES ICI

BRASSERIE  
GEOFFROY  
GUICHARD



---

## BRÈVE HISTOIRE DU CHAUDRON

Voulu par Pierre Guichard et financé majoritairement par Geoffroy Guichard, son père, fondateur des magasins d'alimentation Casino, le stade qui portera plus tard son nom est inauguré en 1931 sur un terrain qu'il avait acquis, à cette fin, en 1910. Dès l'origine la couleur dominante du nouveau club sera le vert et lui restera associée comme un élément indissociable de sa légende.

Pensé d'abord comme un stade omnisport il est converti, au milieu des années 50, en un pur stade de football. C'est à cette époque que se forge la légende des «verts» avec les premiers titres de champion de France remportés par l'équipe devenue entre-temps l'Association Sportive de Saint-Étienne. Terrain de jeu de l'A.S.S.E. le stade Geoffroy Guichard, conçu comme un stade à l'anglaise, avec ses tribunes proches de la pelouse devient, très vite, le lieu d'une ferveur populaire inédite.

Longtemps entouré d'usines, avec leurs immenses cheminées, il va connaître, dans les années 70, des moments d'une gloire effrénée qui gagneront la ville tout entière. Les performances de l'A.S.S.E. vaudront au club une renommée véritablement internationale quand, pendant plusieurs années, rivalisant avec les meilleures équipes du continent, il parviendra à tutoyer les sommets de la hiérarchie européenne du football.

C'est à cette époque que s'établit définitivement la légende de ce que tous les français amateurs de sport nomment désormais « Le Chaudron ». La conformation, très ramassée, du stade, et surtout la passion bouillonnante de ses supporters lui forgeront ce surnom.

Depuis, le stade n'a cessé d'évoluer. Agrandi, modernisé sans rien sacrifier de ce qui en faisait l'inimitable ambiance, il a acquis les capacités et la réputation lui permettant de répondre à de grands rendez-vous internationaux comme les rencontres de championnats européens ou mondiaux de football et de rugby et bientôt des Jeux Olympiques.

Le quartier d'usines où le stade se trouvait, à l'origine, implanté est devenu, depuis les années 2000, un quartier créatif où se redéfinit la ville aujourd'hui. Tout près des grands établissements culturels que sont la Comédie, le Zénith, le Fil, maintenant doté de son propre musée et de nouveaux espaces de convivialité, il s'impose, plus que jamais, comme faisant partie intégrante du Saint-Étienne de demain.

La création, en son sein, de la Brasserie Geoffroy Guichard par Jérémy Guichard, arrière arrière petit fils de Geoffroy Guichard, vient parachever le programme de rénovation du stade. Dédiée à son aïeul, elle entend prolonger l'esprit ouvert et audacieux de celui qui il y a près d'un siècle, l'avait initié.

---

---

En cas d'allergies ces pictogrammes  
vous informent tout au long de la carte



GLUTEN



ARACHIDES



FRUITS À COQUE



ŒUFS



POISSONS



SOJA



LAIT



CRUSTACÉS



MOLLUSQUES



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



LUPIN



MAÏS



SULFITES



CHAMPIGNONS

---